

EINLADUNG

Landesweite Jerseytagung

**am Samstag, 16. Dezember, 10 Uhr
beim Gasthof Rabenstein in Muls/
Sarntal**

Tagesordnung

- *Begrüßung durch den Obmann der Jerseyzüchter, Ermin Gufler;*
- *Bericht über die Tätigkeit der Jerseyzüchter in den vergangenen vier Jahren – Geschäftsführer Peter Zischg;*
- *Vorstellung des neuen Besamungsprogrammes;*
- *Wahlen des Jerseyausschusses;*
- *Vorwahlen zum Verwaltungsrat des Verbandes;*
- *Bericht über die Rasse von Christoph Borg aus Vorarlberg.*

12 Uhr *Gemeinsames Mittagessen beim Rabensteinerhof in Muls.*

14 Uhr *Besichtigung des Betriebes von Markus Tobanelli, Hamannhof, Muls. Laufstall mit Kompostierung, Natursprungstier, sechs Jerseykühen und Nachzucht.*

Alle Jerseyzüchter und Interessierte an der Jerseyzucht sind zu dieser Veranstaltung recht herzlich eingeladen. Für das Bilden von Fahrgemeinschaften ist eine Anmeldung bis Donnerstag, 14. Dezember, unter Tel. 0471 063800 oder E-Mail info@braunvieh.it erwünscht.

BRAUNVIEH

Mitarbeiter gesucht

Der Südtiroler Braunviehzuchtverband sucht zum baldigen Eintritt einen Zuchtwart im Gebiet Bozen bzw. einen Mitarbeiter in der Viehvermarktung. Voraussetzungen sind branchenbezogene Berufserfahrung und gute Italienischkenntnisse, Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit. Der Braunviehzuchtverband bietet eine vielseitige und interessante Tätigkeit sowie leistungsgerechte Entlohnung. Schriftliche Bewerbungen können an den Südtiroler Braunviehzuchtverband (E-Mail: info@braunvieh.it) gerichtet werden. ▴

Mit Braunviehmilch zum Erfolg

Der Eggemoa-Käse wurde bei den „World Cheese Awards“ in Norwegen ausgezeichnet.



Von diesen Braunviehkühen stammt der prämierte Weichkäse vom Eggemoa-Hof.

15 Braunvieh-Milchkühe stehen im Stall von Familie Steiner am Eggemoa-Hof in Mühlwald. Zusammen geben sie täglich um die 250 Liter Milch. Rohmilch, die von Michael Steiner in der Eggemoa-Manufaktur zu feinstem Weichkäse weiterverarbeitet wird, für welchen die Familie Steiner nun auch ausgezeichnet wurde: Bei den „World Cheese Awards“ in Norwegen, dem größten Wettbewerb in der Käsebranche weltweit, konnte der Braunviehbetrieb gleich vier Mal überzeugen. Der Südtiroler Braunviehzuchtverband gratuliert zu zweimal Bronze und zweimal Silber für Weichkäse aus Rohmilch vom Südtiroler Braunvieh.

Die Verleihung der „World Cheese Awards“ fand im Oktober bereits zum 35. Mal statt. Alle zwei Jahre kürt eine rund 260-köpfige internationale Jury bestehend aus Käsern, Einkäufern, Händlern, Spitzenköchen und Gastrojournalisten im Rahmen der Awards die besten Käseprodukte der Welt. 4502 Käsesorten von über 900 Herstellern aus 43 Ländern fünf verschiedener Kontinente wurden heuer in Trondheim auf Aussehen, Textur, Aroma und Geschmack geprüft. Die Besten der Besten wurden prämiert. Unter den stolzen Ausgezeichneten ist auch die Käsemanufaktur Eggemoa aus Mühlwald im Tauferer Ahrntal. Für die Weichkäse Steiner und Candidum wurde die Familie Steiner

mit Bronze und für die Weichkäse Silva und Herbarius sogar mit Silber ausgezeichnet.

Wer Käsesorten herstellt, die zu den besten der Welt gehören, muss wohl ganz ein besonderes Geheimnis haben. Michael Steiner, der die Manufaktur Eggemoa in zweiter Generation führt, vertraut in seinem Schaffen auf so viel Natur wie möglich und auf die besten Produkte, welche die Natur zu bieten hat. Und das ist für Michael Steiner in erster Linie Rohmilch von Südtiroler Braunviehkühen. Die Milch der Braunviehrasse eignet sich für die Käseherstellung nämlich besonders gut. Einmal wegen ihrer Eiweißzusammensetzung und des hohen Fettanteils.

Zum Zweiten ist die alpine Rasse in den steilen Bergwiesen zu Hause und grast somit beste Almkräuter und Gräser. Im Sommer sind die Tiere des Eggemoa-Hofes so viel wie möglich auf der Weide. Im Winter füttert Familie Steiner die Kühe mit Heu und verzichtet somit übers ganze Jahr auf künstliche Futtermittel. Diese gesunde Haltung verleiht der Milch einen unvergleichbaren Geschmack, welcher auch die hergestellten Käse zu etwas Besonderem macht. Von Hand gebürstet, mit heimischen Kräutern veredelt und gänzlich aus Rohmilch vom Braunvieh – das also sind die Zutaten, welche Michael Steiner mit seinen Weichkäsesorten internationale Erfolge erzielen lassen. ▴

P. HAINZ